vinetur

# Crean el primer sistema que puede definir y cuantificar objetivamente el perfil de sabor de cualquier vino

Este sistema, fruto de 8 años de trabajos de científicos y enólogos, crea perfiles de sabor objetivos gracias a la Inteligencia Artificial

lunes 12 de septiembre de 2022



Diego Fernández, enólogo con más de 20 años de experiencia en viticultura

En los humanos, el gusto es el sentido que nos permite apreciar el sabor de los alimentos. El gusto es una experiencia subjetiva, difícil de cuantificar o explicar, y de todos los sentidos que poseemos, es uno de los más emotivos, ya que sirve de recuerdo y conexión inmediata con nuestras experiencias. Sabemos lo que nos gusta de un determinado alimento y lo que nos gusta comer o beber, pero no siempre somos capaces de definir nuestro gusto de forma objetiva y sistemática.

Entre los alimentos, el vino es la bebida que ofrece la mayor variedad de sabores y gustos. A la mayoría de los consumidores les gusta y confían en un determinado vino o productor porque encuentran coherencia en su sabor y textura, independientemente de cuándo o dónde lo compren. Es esta experiencia en la que se basan a la hora de comprar su vino favorito.

El cliente que compra la primera botella de un vino específico puede haber elegido ese vino a través del boca a boca, la investigación en línea o la ubicuidad de las redes sociales.

El cliente que repite y vuelve a pedir o a elegir el mismo vino espera tener la misma experiencia con el vino que le enamoró la primera vez. ¿Cuál puede ser el secreto de la coherencia? Desde la firma Wine Luthier creen que tienen la respuesta.



## Más de ocho años de investigación

Wine Luthier es el resultado de un equipo de entusiastas del vino con un gran interés en la tecnología de la IA. Más de ocho años de investigación por parte de un equipo de enólogos y científicos de datos han dado como resultado el primer sistema que puede definir y organizar objetivamente el perfil de sabor de cualquier vino.

Diego Fernández, enólogo con más de 20 años de experiencia en viticultura, se dio cuenta que la enología no debía seguir trabajando basándose únicamente en criterios subjetivos y que el análisis de datos, las matemáticas y el Data Science tenía que imponerse en el mundo del vino para ser más precisos en el análisis con diferencias porcentuales entre vinos más exactas.

"Nuestra tecnología ha conseguido, por primera vez en el mundo, dibujar lo invisible: el sabor de un vino. Este dibujo, obtenido de manera absolutamente objetiva basado en la interpretación de la IA de los parámetros físicos y químicos de un vino, ordena el desorden derivado de la, hasta ahora, única interpretación de un sabor: el de la subjetividad de cada catador", señala Fernández.

"Reconocemos que el vino es algo más que un perfil de sabor y un punto en un gráfico, y que la elaboración del vino se basa a menudo en la intuición y el instinto, en técnicas ancestrales, combinadas con la innovación y miles de otros detalles. Sin embargo, puede ser bastante difícil de entender para un consumidor. De hecho, es con esta innovación que en Wine Luthier podemos dar una visión de la maestría del gusto. Nuestra misión es lograr la comprensión, consolidando décadas de conocimientos enológicos y combinándolos con la inteligencia artificial para garantizar que los bodegueros no pierdan al consumidor que se enamoró de sus vinos en primer lugar", añade.

## Tecnología Wine Luthier

Wine Luthier se define como un Sistema Operativo creado para ayudar al sector vitivinícola a mitigar riesgos, mejorar los controles de calidad, sacar rentabilidad y fidelizar al cliente.

"Cuando un vino llega a nuestro laboratorio, hacemos un análisis completo físico y químico de una veintena de parámetros con la mejor tecnología disponible actualmente. Partiendo de 22 parámetros analíticos, nuestra IA visualiza y mide el sabor percibido por el consumidor de cualquier vino, representándolo en función de sus cuatro factores gustativos principales: la impresión de acidez del vino, Crisp; el dulzor, Sweet; el volumen en boca, Mellow; la solidez, Grip. Estos factores se plasman en un balance de sabor", explica el enólogo.

El equilibrio gustativo individual de cada vino se representa en el Wine Positioning System™ (WPS) que describe con precisión la diferencia gustativa entre cualquier número de vinos y permite ofrecer soluciones a medida.

Fernández afirma que tienen "clientes productores de vinos únicos, de terruño, que quieren conocer con precisión la diferencia de sabor entre sus parcelas para poder así tomar decisiones vitícolas y enológicas que maximicen su calidad. Otro perfil de cliente son bodegas que quieren conocer la diferencia entre sus vinos y otros de mayor éxito comercial para adaptar sus estilos de vino. Trabajamos también con importadores verificando que los diferentes lotes o añadas de sus proveedores corresponden al perfil de vino solicitado. La distribución busca en nosotros ordenar su gama y, desde nuestro WPS, hacer estudios demográficos del tipo de sabor preferido por segmentos de edad, género..."

## Colaboraciones

Wine Luthier trabaja de la mano de la Universidad Politécnica de Valencia para estudios neuronales y matemáticos sobre la percepción del gusto.

Por otro lado, de cara al cambio climático, tienen un acuerdo con el Laboratorio Rubio-Yeramian. Han desarrollado Mosaic-Ry™, una tecnología que ofrece metadatos climáticos y edáficos de las zonas de producción y que cruzados con datos de Wine Luthier, estableciendo una relación certera entre suelo, clima y estilo de vino. Una vez estudiada dicha relación hacen un seguimiento climático de la añada y pueden predecir el estilo que resultará y dar recomendaciones vitícolas en tiempo real si las condiciones climáticas van a desviar el estilo del vino.